

ご宿泊者さま優待メニュー

Grand Prince Hotel Kyoto Restaurant: Selected Menu for Staying Guests

2019
7/16
~9/30

優待メニューをご注文の際は、ルームキーを係にご提示ください。
When ordering the following Menu, please show your room key.

中国料理

桃園

TOHEN Chinese Restaurant

5:30P.M.~9:30P.M. (Last Order 9:00P.M.)

優待
メニュー

平日限定 ご宿泊者さま限定メニュー

Weekdays limited Dinner Course Special Menu
for Staying Guests

前菜、フカヒレスープ、帆立貝柱の薄塩炒め、牛肉のオイスターソース、海老のチリソース、
又焼炒飯、杏仁豆腐の全7品をお楽しみいただける、ご宿泊者さま限定のお得なコースです。

Appetizer, shark's fin soup, scallop pillar stir-fry, beef oyster sauce, shrimp chili
sauce, fried rice, and almond-TOFU (dessert). Exclusive course for guests.

1名さま **¥4,400**



人気のフカヒレ姿煮込みや大海老のあっさり柚子胡椒炒めなど、
ボリューム満点のコースです。お食事の最後には、朝天唐辛子と四川
山椒が香る熱々の土鍋麻婆豆腐と玉子炒飯をご用意いたします。

優待
メニュー

彩蘭

Dinner Course "Sairan" Special Price
for Staying Guests

【MENU】

- ・彩り前菜盛り合わせ ・フカヒレ姿煮込み
- ・大海老の柚子胡椒炒め
- ・鱸の蒸し物 魚醤ソース 九条葱を添えて
- ・牛肉のバーベキューソース ・冬瓜の煮込み 蟹肉餡かけ
- ・熱々土鍋麻婆豆腐と玉子炒飯 ・シャーベット

通常料金 **¥7,500** ➡ **¥6,600**
1名さま

優待
メニュー

北京

Dinner Course "PEKIN" Special Menu
for Staying Guests

【MENU】

フカヒレの姿煮込みや国産牛フィレ肉のステーキ、大海老のチリ
ソースなど、中国料理 桃園の人気メニューをたっぷりとお楽しみ
いただけるディナーコースです。7月31日までは、第29回プリンス
ホテル料理コンクール 中国料理部門 グランプリメニュー「香りを
楽しむ真鯛の2種料理盛り合わせ」もお楽しみいただけます。

通常料金 **¥10,000** ➡ **¥8,800**
1名さま



It is full course dinner at recommended for a very popular
Chinese restaurant "TOHEN"



海老天重 Shrimp tempura bowl

揚げたての野菜やぷりぷりの大海老をお重に盛り込みました。たれは、「宝ヶ池特製丼たれ」または「湯葉餡」をお好みでお選びいただけます。

【MENU】

先付け・茶碗蒸し・お重・味噌汁・水菓子

Appetizer/Shrimp tempura bowl/Miso soup/Dessert

通常料金 1名さま **¥4,000** ➡ **¥3,500**



祇園

Dinner Course "Gion" Special Menu for Staying Guests

夏に旬を迎える鰻のほか、九条葱や万願寺唐辛子などの京野菜もお楽しみいただける会席です。国産鰻の柳川鍋や鮎の塩焼きなど、季節のお料理を存分にご堪能ください。

【MENU】

- ・先付 ・お椀 ・お造り ・揚げ物 ・八寸
- ・煮物 ・焼き物 ・小鉢 ・香の物
- ・留椀 ・御飯 ・水物

Appetizer/Soup/Sliced raw fish/Tempura/
Small dish of appetizers/Grilled dish/Stewed dish/
Small dish of delicacies/Rice/Miso soup/Pickles/Dessert

通常料金 1名さま **¥9,000** ➡ **¥7,500**



貴船

Dinner Course "Kibune" Special Menu for Staying Guests

鮎のなれ鮓に鰻の清汁やお造りなど、旬の味覚を味わっていただける会席。国産鰻の山椒焼きや近江牛のすき焼きなど、滋味あふれるお料理をご堪能いただけます。

【MENU】

- ・先付 ・お椀 ・お造り ・揚げ物 ・八寸
- ・肉料理 ・焼き物 ・小鉢 ・香の物
- ・留椀 ・御飯 ・水物 ・甘味

Appetizer/Soup/Sliced raw fish/Small dish of appetizers/
Grilled dish/Sukiyaki/Small dish of delicacies/Rice/
Miso soup/Pickles/Dessert

通常料金 1名さま **¥12,000** ➡ **¥11,000**





レジェ Leger

スパークリングワイン
1杯付き

2種類の前菜を含む、全4品のお得なディナーコースです。
メインディッシュは、旬の野菜と牛肉のクロケットを添えた牛フィレ肉のソテーを濃厚な赤ワインソースでお楽しみください。

- 【MENU】
- ・生ハム・野菜とハーブのガルグイユ仕立て
 - ・鱧のムニエルとフォアグラの酒粕漬け 山椒の香り
 - ・牛フィレ肉のソテーと牛肉のクロケット 赤ワインソース 賀茂なすと万願寺唐辛子とともに
 - ・デザート ・パン ・コーヒー

Appetizer/Salad/Main dish/Bread/Dessert/Coffe or tea/1Drink

通常料金 1名さま **¥6,500** ➡ **¥6,000**



キョウエン Kyouen

マキコレワイン
3杯付き

マキコレワインとシェフ野口のスペシャリテ。マキコレワイン専門店「カーヴ田中屋」のオーナー田中竜也氏がお料理に合わせてセレクトした3種のワインとシェフ野口の彩り豊かなディナーコースをお楽しみください。

- 【MENU】
- ・生ハム・野菜とハーブのガルグイユ仕立て
 - ・鱧のムニエルとフォアグラの酒粕漬け 山椒の香り
 - ・牛フィレ肉のソテーと牛肉のクロケット 赤ワインソース 賀茂なすと万願寺唐辛子とともに
 - ・デザート ・パン ・コーヒー

Appetizer/Salad/Main dish/Bread/Dessert/Coffe or tea/Wine

通常料金 1名さま **¥10,000** ➡ **¥9,000**



味覚 Mikaku

香り豊かな鱧のムニエルとフォアグラの酒粕漬けには、ローストした賀茂ナスを添えて。万願寺唐辛子などの京野菜や伏見の日本酒など、京都ならではの素材を活かしたお料理をお楽しみいただけるフルコースです。

- 【MENU】
- ・契約農家からのトマト「ガスパチョ」
 - ・オマール海老のマリネとキングサーモンの燻製
 - ・鱧のムニエルとフォアグラの酒粕漬
 - ・(7/31まで) 煎茶スフレを纏った真鯛のヴァプール (8/1から) 産地直送鮮魚と鮑のソテー
 - ・伏見の日本酒と青柚子のお口直し
 - ・黒毛和牛【京の肉】サーロインと万願寺唐辛子のグリユ
 - ・デザート ・パン ・コーヒー ・小菓子

Appetizer/Salad/Fish/Main dish/Bread/Dessert/Coffe or tea

通常料金 1名さま **¥12,000** ➡ **¥10,500**





Afternoon tea set

サマーフルーツアフタヌーンティセット

12:00NOON~5:00P.M.

マンゴーやメロンなど旬のフルーツをふんだんに使った、南国の香り漂う期間限定のアフタヌーンティセットです。9月1日(日)からは、ハロウィーンをテーマにしたアフタヌーンティセットをご用意いたします。四季折々の風情が漂う日本庭園の景色とともにお楽しみください。



【MENU】サマーフルーツアフタヌーンティセット(8/31まで)

◇ウェルカムドリンク:色が変わるブルーマロウレモネード

◇軽食

・ミックスサンド・キッシュ・スコーン2種(クロテッドクリーム・ジャム付き)

◇スイーツ

・メロンショート ・メロンとドラゴンフルーツのフルーツポンチ

・イチゴとマスカットのエクレア ・レモンロールケーキ

・グレープフルーツタルト ・サマーブルーの白ワインゼリー

・マンゴー&シークワサーケーキ ・トロピカルムースのグラススイーツ

◇ドリンク

・コーヒー・紅茶・ハーブティーの中からお選びください。

通常料金 1名さま **¥3,300** ➡ **¥2,800**

【第29回プリンスホテル料理コンクール 優勝・準優勝 商品】



ちゅほん
茶波紋
Tea Ripple
料金:¥350

【優勝商品】

当ホテルの小牧 若奈が製パン部門で優勝いたしました。「つぶあんとマスカルポーネ、求肥を巻き込んだ、もちもちとした食感のパンです。パンを上から見たときに見える模様は、茶の一滴が作り出す波紋がパン全体に広がるイメージで仕上げました。」



ちゅおん
茶音
Tea Harmony
料金:¥600

【準優勝商品】

当ホテルの石井 美津恵が製菓部門で準優勝いたしました。「生地とホワイトチョコのムースに煎茶を使用し、風味豊かで軽やかな味わいに仕上げました。パッションフルーツ、ラズベリー、アプリコットの鮮やかな層とお茶が奏でるハーモニーをお楽しみください。」

◇パティシエ特製のスイーツや、ホテルブレッドのテイクアウトもご用意しております。

BAR ASCOT Bar Ascot

※定休日:毎週月曜日 / Closed on Mondays

(営業時間 5:00P.M.~11:00P.M. Last Order10:30P.M.)

ハッピーアワー Happy Hour

5:00P.M.~7:00P.M.

5:00P.M.~7:00P.M.にカウンター席をご利用いただくと、

ドリンクを半額でお楽しみいただけます。

※ボトル、フード、プラン、セット販売など一部商品を除く。
※カウンターのお客さまに限らせていただきます。

Drinks half-priced : 5:00P.M.~7:00P.M.

*Excludes bottled drinks, promotional plan, set drinks and food.

*Only for a guest who take a seat at the counter.



※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※特別料金となりますので、他の割引との併用は不可とさせていただきます。※特定原材料7品目アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。※写真はイメージです。
* Prices above include 8% consumption tax. 10% service charge will be added to above prices. * Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. * Cannot be used with order discount tickets. * Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts). * Photograph for image purposes only.